Panasonic

取扱説明書

ファイバーミキサー（家庭用）

品番 **MX-X100**

保証書付き

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●**ご使用前に「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、
取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で
「ご愛用者登録」をしてください。（詳しくは26ページをご参照）

VZ50-245 S1213-0

手作りのヘルシーメニューを食卓へ

タンブラーミキサー

ブラックハードチタンコートファイバーカッターで、野菜や果物の食物繊維を、より細かくかくはんします

- ジュースや自家製ソースを、より細かく滑らかに仕上げます。
- 水に溶けない不溶性食物繊維やビタミンなど新鮮な野菜の栄養分を丸ごととれます。

「高速」「低速」の切換で、素材に適したかくはんができます

	でき上がり（特長）	適した素材
高速	細かく滑らか	野菜、かんきつ類、かたい果物（りんご、かきなど）
低速	適度な食感があり、ふわっとした口あたり	缶詰、バナナ、いちご、ももなどのやわらかい果物

自分に必要な分だけさっとジュースが作れます

- 移しかえずにそのまま飲めます。
- タンブラーミキサーとミルをあわせて使えばカクテルジュースが楽しめます。

○トロピカルココナッツカクテル

○にんじんとオレンジのソイジュース

ミル

乾燥した材料の粉砕や、水分の多い材料のすりつぶしができます

- ふりかけなどのドライメニューや、マヨネーズ・ドレッシング・白身魚のすりつぶし・離乳食などのウェットメニューづくりに大活躍します。

○じゃこカレーふりかけ

○マヨネーズ

もくじ

確認と ご注意

	ページ
安全上のご注意	4
各部の名前	6
ご使用前に	7

毎日の 使い方

タンブラーミキサーでジュースを作る	8
●カクテルジュース（ノンアルコール）	10
●カクテルジュース（アルコール）	11
●ファイバージュース・スムージー	12
●パスタソース	13
ミルを使う	14
●ドライメニュー	16
●ウェットメニュー	18
お手入れ	20

お知らせ

モーターの保護装置について	21
故障かな？	22
消耗部品・別売部品について	23
保証とアフターサービス	24
仕様	26

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■ 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠ **警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠ **注意** 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■ お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⃠ してはいけない内容です。	❗ 実行しなければならない内容です。

⚠ 警告

■電源プラグやコードは

⃠ 次のことをしない
（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

- **電源プラグ・コードを傷めない**
  傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込むなど
- **コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない**
  ➡コード･電源プラグの修理は販売店にご相談ください。
- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**
- **コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流100 V以外での使用はしない**
  （たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

❗ 次のことを守る

- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
  （発煙・発火・感電の原因）
- **電源プラグのほこりなどは定期的に取る**
  （ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因）
  ➡電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

❗ 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

（発煙・発火・感電・けがの原因）

＜異常・故障例＞

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- コップにひび割れなどができた。

➡すぐに販売店に点検・修理を依頼してください。

■本体は

⃠ 次のことをしない

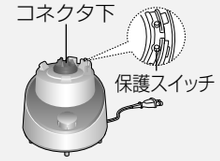
- **子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない**
  （感電・けがの原因）
- **本体を水につけたり、水をかけたりしない**
  （感電・ショートによる発火の原因）
- **自分で絶対に分解や修理、改造をしない**
  （火災・感電・けがの原因）
  ➡修理（消耗部品の交換は除く）は販売店にご相談ください。

⚠ 注意

■取り扱いに注意！

⃠ 次のことをしない（けがの原因）

- **カッターは鋭利なため、直接手を触れない**
  • カッターの取り外し、取り付け、お手入れ、保管時は特にご注意ください
- **運転中に移動させない**
- **不安定なところで使わない**
- **布、ビニール、紙、おぼんなどの上で使わない**
  • 本体が回ったり、移動することがあります
- **運転中にタンブラーコップ・ミルコップの取り付け、取り外しはしない**
  • 使用中、途中で材料を加えるときは必ずスイッチを切る
- **保護スイッチを細い棒などで押さない**
  • 保護スイッチを押した状態でスイッチを入れるとコネクタ下が回転します



■ガラス製部品や樹脂製部品の取り扱いに注意！

⃠ 次のことをしない

- **傷が付くような使い方をしない**
  • 市販の氷などのかたい材料を入れない
  • 金属製のスプーンやへらなどは使わない（割れるおそれ）
- **60 ℃以上の熱い材料を入れない**
  （吹きこぼれによるやけどや、コップ割れによるけがの原因）
  →必ず食材を常温に冷ましてからご使用ください
- **電子レンジやオーブンに入れない**
  （破損の原因）

■電源プラグやコードは

❗ 次のことを守る

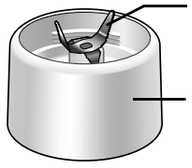
- **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く**
  （絶縁劣化による感電や漏電火災の原因）
- **電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ**
  （感電・ショートによる発火の原因）

❗ 次のことも守る（けがの原因）

- **電源プラグを抜き差しするときは、スイッチ「切」を確かめる**
- **部品の取り付け・取り外しやお手入れは、スイッチを切り、電源プラグを抜く**
  • カッターの回転が止まってから、各部品を本体から外す。

各部の名前

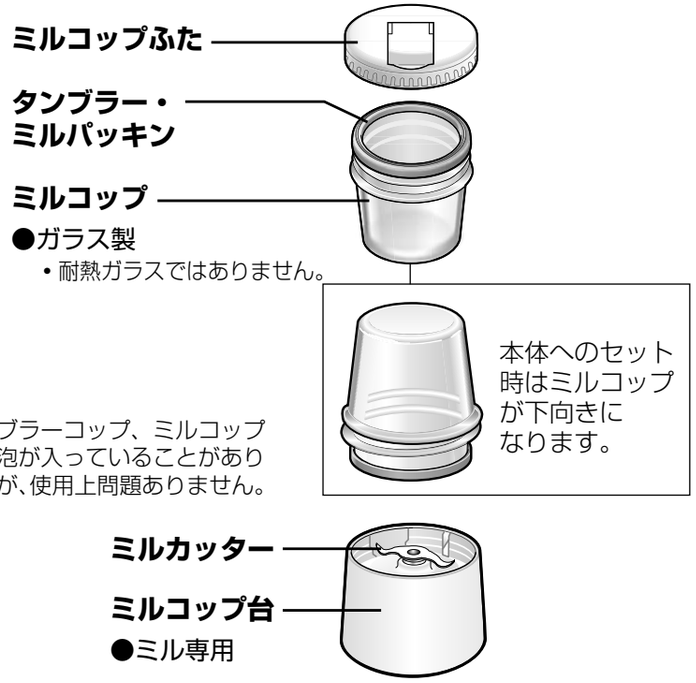
タンブラーミキサー



●タンブラーミキサー専用

付属品

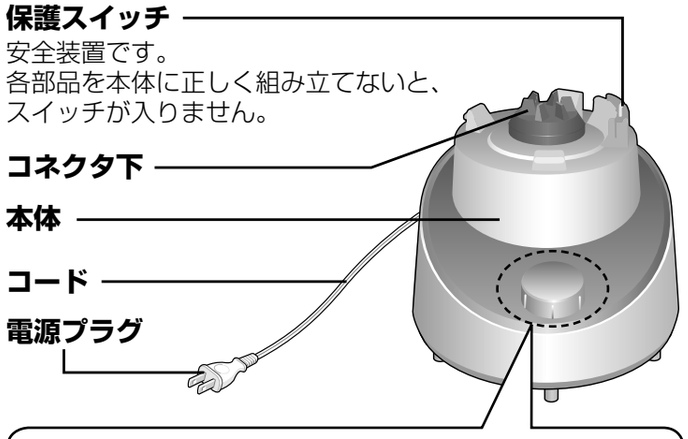
ミル



メモ

- タンブラーコップ、ミルコップに気泡が入っていることがありますが、使用上問題ありません。

本体



高速：野菜や果物など通常のジュースやスープに使う。
低速：やわらかい果物を使用するときに使う。
フラッシュ：ジュースが分離したときなどに使う。
●回している間だけ回転する
（「切」に戻すと回転は止まる）

スイッチ

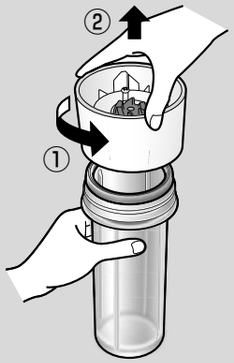
ご使用前に

ご使用の前に、各部品を洗ってください。（お手入れ P.20 ～ 21）

タンブラーコップとタンブラーコップ台の取り外し、取り付け

取り外し

タンブラーコップ台を回して外す

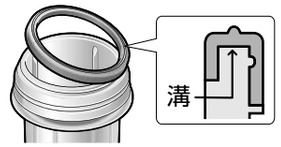


取り付け

タンブラーコップ台を回してしっかりと締め付ける

●締め付けが足りないとタンブラーコップ内の調理物が漏れます。

タンブラー・ミルパッキンは、溝をタンブラーコップのふちに正しくはめ込む



正しくはめ込まないと調理物が漏れます。
●異物が入り込むと、正しくはめ込めないため、調理物が漏れます。必ず取り除いてください。

ミルとミルコップ台の取り外し、取り付け

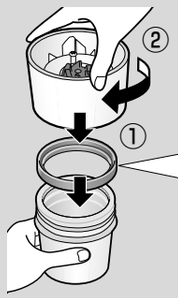
取り外し

ミルコップ台を回して外す

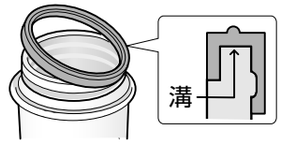
取り付け

ミルコップ台を回してしっかりと締め付ける

●締め付けが足りないとミルコップ内の調理物が漏れます。



タンブラー・ミルパッキンは、溝をミルコップのふちに正しくはめ込む



（正しくはめ込まないと調理物が漏れます。）

お願い

●タンブラー・ミルパッキンの取り外し、取り付けのときには、タンブラー・ミルのカッターに当たって切れないようにご注意ください。（パッキン切れによる液漏れの原因）

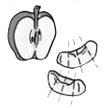
タンブラーミキサーでジュースを作る

下ごしらえ

やわらかい材料は
2 ～ 3 cm 角に切る

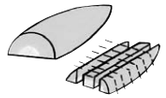
かんきつ類（皮をむいて子房に）

りんご（しんを取り、お好みにより皮をむく）



かたい材料は
1 cm 角に切る

にんじんなど（皮をむく）



（大きいとうまくかくはんできないことがあります。）

葉菜類はよく洗い
2 cm 角に切る

- 特にこまつ菜などはよく洗う。
- ケールは茎の太い部分を取る。

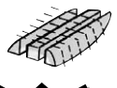
お願い かきやプラムなどはかたい種を取り除いてください。

材料を入れる

必ずかたいものから入れる。
（液体や、やわらかいものを先に入れると、かたい材料がカッターに引っ掛かって運転が止まりやすくなります。）

①角氷

②水分の少ない材料・かたい材料（にんじんなど）



③水分の多いやわらかい材料（バナナ・かんきつ類など）

④葉菜類

⑤液体（水・牛乳など）

禁止材料・禁止条件について

本製品はジュース用ミキサーです。
下記禁止材料（例）を入れると、カッターやタンブラーコップ破損、モーター故障、液漏れの原因になります。

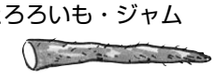
- **市販の氷**（大きく、かたい）
- **かくはんで膨張するもの**
  （炭酸水・60 ℃以上の熱い材料など）
- **かたいもの**

乾燥大豆、穀類、うこん、
乾物（じゃこ・干しえびなど）類
冷凍した食材（野菜や果物など）　…など

- **肉・魚類**

- **粘りけの強いもの・水分の少ないもの**

流動食づくり・ゆでたじゃがいも
とろろいも・ジャム　…など

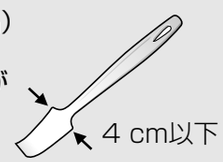


お願い

- 各メニューの 1 回に作れる量を守ってください。
- 空運転をしないでください。（故障の原因）
- 使用中に回転が止まったときは、モーターの保護装置が働いています。（P.21）そのまま、繰り返し使用しないでください。（発煙・異臭、故障の原因）
- 連続して使うときは 4 分ごとに、2 分以上休ませてください。（故障の原因）
- 氷は、家庭用冷蔵庫で作った約 2.5 cm 角（約 15 g）以下の角氷を使ってください。
  大き過ぎたり市販の氷を使うと、故障の原因になったりタンブラーコップが割れるおそれがあります。
- 必ず液体や水分の多い材料を入れてかくはんしてください。（液体がないと、空回りの原因）

調理物が取り出しにくいとき

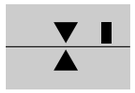
- 幅の狭いゴムベラ（市販品）をご使用ください。
  幅が 4 cm 以下で、先端がカーブしているものをおすすめします。



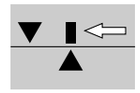
- タンブラー・ミルパッキンが正しく取り付けられているか確認してください。（P.7）
- 調理の後、タンブラーコップに調理物を入れた状態で保存しないでください。
- 必ず、タンブラーコップ台と、タンブラーコップふたをご使用ください。

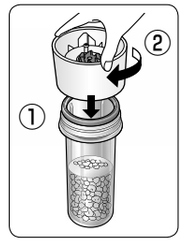
1 タンブラーコップ台を締めて本体にセットする

③▲▼マークを合わせて置く



④止まるところまで回す
- カチッと音がするまで回す





電源プラグを差し込み

2 タンブラーコップを押さえながらスイッチを「高速」または「低速」に合わせる

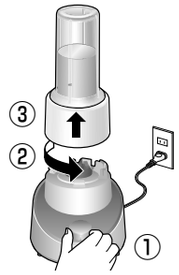
② 回転中はぐらつかないようにしっかりと押さえる。

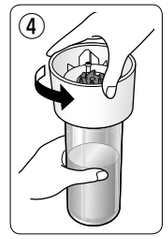
スイッチを「切」にし

3 回転が止まってから手を離す

4 本体から外してタンブラーコップを逆さにしタンブラーコップ台を取り外す

⑤調理物を取り出す
または、タンブラーコップふたを取り付け（下記）、そのまま飲む



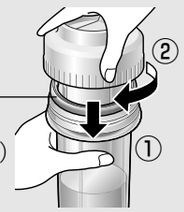


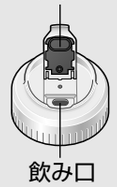
使用後は 電源プラグを抜く

タンブラーコップふたを使うとき

- タンブラーコップふたパッキンが取り付けられているか必ず確認してください。（調理物が漏れます。）
- タンブラーコップを逆さにしたり斜めにすると、飲み口から調理物が漏れます。（完全密封ではありません。）
- とろみのあるものや水分の少ないスムージーなどは、飲み口から出にくいため、使わないでください。

●タンブラーコップふたの取り付け





調理物で汚さないために

- タンブラーコップ台を取り外すときに、調理物がたれる場合があるので注意してください。
- 調理物を注ぐときに調理物がこぼれる場合があるので注意してください。
  タンブラーコップふたを取り付ければゆっくり注げます。

お願い

- タンブラーコップ完成品は本体に確実にセットし、手で押さえて運転してください。
- 運転中、カッターが空回りしたり、材料がタンブラーコップに付着する場合は、タンブラーコップ完成品を本体から外し、軽く振ってください。
- タンブラー・ミルパッキンの溝に調理物などが入ったまま使わないでください。正しくはめ込めないため、調理物が漏れます。
- タンブラーコップふたを取り付けても、かばんなどに入れて持ち運ばないでください。（調理物が漏れるおそれ）
- 異常音や振動が大きいと感じたら（P.22）を確認してください。

＋ カクテルジュース（ノンアルコール）

各メニュー：１回で約１人分の量を作ることができます

- タンブラーミキサーとミルを使う。
- 必ず記載量で作る。
  配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にタンブラーコップに入れる。
- カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。(P.22)
- 角氷の数は約15 gのものを使った場合。
- エネルギー[kcal]は１回分（約１人分）の目安。

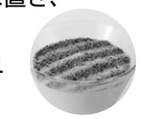
アボカドヨーグルトと黒豆きな粉のドリンク

233kcal

タンブラー
①氷…… 2個（30 g）
②アボカド
……1/2個（50 g）
③バナナ …1/3本（40 g）
④プレーンヨーグルト
… 大さじ4（50 g）
⑤水…… 80 mL
⑥はちみつ
…… 大さじ1/2

ミル
①炒り黒豆…小さじ1

アートポイント
幅１cm程度の厚紙を3～4枚グラスの上に均等に置き、かくはんした炒り黒豆を茶こしに入れ上からふりかける。



タンブラー
「高速」で
30秒かくはん

ミル
「高速」で
60秒かくはん

オレンジのチーズケーキ風ドリンク

264kcal

タンブラー
①氷…… 2個（30 g）
②クリームチーズ… 30 g
③オレンジ
……1/4個（50 g）
④ヨーグルト
…大さじ2強（30 g）
⑤砂糖… 大さじ1/2
⑥レモン汁…小さじ1
⑦牛乳…… 80 mL

ミル
①シリアル…… 10 g

その他トッピング
①マーマレード
……小さじ1

ポイント
シリアルはお好みの大きさに砕いてください。

タンブラー
「高速」で
30秒かくはん

ミル
「フラッシュ」で
3回かくはん

ゴーヤと抹茶のソイジュース

211kcal

タンブラー
①氷…… 2個（30 g）
②ゴーヤ…… 20 g
③バナナ …2/3本（90 g）
④調整豆乳…100 mL
⑤はちみつ …大さじ1/2

ミル
①緑茶……大さじ1

その他アートアレンジ用
①上白糖 …大さじ1/2
②湯……小さじ1

タンブラー
「高速」で60秒かくはん

ミル
「高速」で60秒かくはん

アートポイント
かくはんした緑茶を茶こしに入れ、グラスの上に薄くまぶす。残りの緑茶（小さじ1/2）に上白糖と湯を入れてペースト状にし、スプーンで垂らし円にする。つまようじの先で円を切り、ハート型にする。
（ペーストの硬さはお湯で調節できます）

＋ カクテルジュース（アルコール）

各メニュー：１回で約２人分の量を作ることができます

- 未成年者の飲酒は法律で禁じられています。
- タンブラーミキサーとミルを使う。
- 必ず記載量で作る。
  配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にタンブラーコップに入れる。
- カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。(P.22)
- 角氷の数は約15 gのものを使った場合。
- エネルギー[kcal]は１回分（約２人分）の目安。

桃と日本酒のカクテル

①桃
… 2/3個（100 g）
②牛乳…… 100 mL
③日本酒……大さじ2
④レモン汁…小さじ1

**「低速」で
30秒かくはん**

141kcal
（１人分71kcal）

トロピカルココナッツカクテル

タンブラー
①氷…… 2個（30 g）
②パイン缶…… 2枚（80 g）
③麦焼酎……大さじ2
④牛乳…… 50 mL
⑤ココナッツミルク… 50 mL

ミル
①マンゴー…… 100 g

ポイント
グラスにマンゴーピューレを入れ、上からジュースをグラスの縁からそっと注ぐときれいな2層になります。

173kcal
（１人分86kcal）

タンブラー
「高速」で
60秒かくはん

ミル
「低速」で
30秒かくはん

小豆とココナッツのカクテル

タンブラー
①氷…… 2個（30 g）
②バナナ…… 1/2本（60 g）
③牛乳…… 100 mL
④ココナッツミルク
…… 100 mL

ミル
①茹で小豆…… 50 g
②ラム酒……大さじ1
③牛乳…… 100 mL

ポイント
グラスにミルで作った材料を入れ、上からジュースをグラスの縁からそっと注ぐときれいな2層になります。

372kcal
（１人分186kcal）

タンブラー
「低速」で
30秒かくはん

ミル
「高速」で
20秒かくはん

ファイバージュース・スムージー

各メニュー：1回で約1人分の量を作ることができます

- タンブラーミキサーを使う。
- 必ず記載量で作る。
  配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にタンブラーコップに入れる。
- カッターが空回りするときは、P.22へ。
- エネルギー[kcal]は1回分(約1人分)の目安。

人参とオレンジのソイジュース

①人参……1/6本(30 g)
②オレンジ……1/2個(100 g)
③はちみつ……大さじ1/2
④調整豆乳……100 mL

「高速」で
60秒かくはん

146kcal

きゅうりとパインのスムージー

①きゅうり……1/4本(40 g)
②パイン……70 g
③バナナ……1/3本(40 g)
④レモン汁……小さじ1
⑤水……50 mL

「高速」で
60秒かくはん

77kcal

赤パプリカとトトのレッドスムージー

①りんご……1/8個(25 g)
②赤パプリカ……1/3個(40 g)
③トマト……1/4個(40 g)
④バナナ……1/3個(40 g)
⑤レモン汁……小さじ1
⑥水……50 mL

「高速」で
60秒かくはん

69kcal

- 必ず記載量で作る。
  配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にタンブラーコップに入れる。
- カッターが空回りするときは、P.22へ。
- エネルギー[kcal]は
  1回分(約1人分)の目安。
- パスタ、ペンネの塩ゆで用の塩は、材料に記載の塩と別分量です。

パスタソースは冷凍保存できます

- 袋に入れ平らに薄くして冷凍すると、凍結や解凍が速くなり風味が落ちにくくなります。
- 解凍は流水またはフライパンなどで直火加熱をおすすめします。

パスタソース

野菜などの具材と液体をかくはんし、味のベースとなるソースが作れます。

各メニュー：1回で約4人分の量を作ることができます

- タンブラーミキサーを使う。

アンチョビとトマトの冷製パスタ

●記載の半分の量(約2人分)から4人分までを作ることができます。

パスタソース
①トマト……大1個(200 g)
②アンチョビフィレ……20 g
③にんにく……1片
④オリーブ油……大さじ4
⑤塩……小さじ1/2

その他
①トマト……大1個(200 g)
②パスタ……400 g
③ブラックペッパー……少々

作り方
1.パスタを塩ゆでし、トマトを1 cm角に切る。
2.パスタソースの材料をタンブラーコップへ番号順に入れ、「高速」で約1分かくはんする。
3.パスタを湯切りし、氷水で洗ったら水気をしっかりふき取り、パスタソースを絡める。
4.トマトをあえブラックペッパーをふりかける。

「高速」で
60秒かくはん

2018kcal
(1人分505kcal)

エビとアボカドの豆乳クリームパスタ

●記載の半分の量(約2人分)から4人分までを作ることができます。

パスタソース
①アボカド……1個(100 g)
②絹豆腐……100 g
③調整豆乳……100 mL
④柚子こしょうチューブ…10 g

その他
①むきエビ……250 g
②アボカド……1個(100 g)
③パスタ……400 g
④調整豆乳……100 mL
⑤塩……小さじ1/2
⑥こしょう……適量
⑦バター……15 g
⑧オリーブ油……大さじ1
⑨刻みのり……適量

作り方
1.パスタを塩ゆでし、むきエビに塩・こしょうをまぶす。
2.パスタソースの材料を番号順にタンブラーコップへ入れ、「低速」で約30秒かくはんする。
3.フライパンにバター、オリーブ油を熱し、むきエビを色が変わるまで炒める。
4.パスタソースと調整豆乳を入れ、ふつふつしてきたらパスタを絡める。
5.アボカドを1～2 cm角に切り、あえたら刻みのりをふりかける。

「低速」で
30秒かくはん

2293kcal
(1人分573kcal)

大葉のジェノベーゼ風ペンネ

パスタソース
①くるみ……20 g
②大葉……25枚(25 g)
③にんにく……1片
④粉チーズ……大さじ3
⑤塩……小さじ1
⑥オリーブ油……100 mL

その他
①ペンネ……300 g

作り方
1.ペンネを塩ゆでする。
2.パスタソースの材料を番号順にタンブラーコップへ入れ、「高速」で約1分30秒かくはんする。
3.ペンネにパスタソースを絡める。

「高速」で
1分30秒かくはん

2157kcal
(1人分539kcal)

ミルを使う

●必ず、ミルコップ台と、ミルコップふたをご使用ください。

下ごしらえ

水分のある材料は フライパンや電子レンジで 水分を飛ばして冷ます

ちりめんじゃこ・桜えび・大豆など

長い材料は 1 cm の長さに切る

乾燥わかめなど

乾燥小魚は 頭と腹わたを取り除き 大きいものは半分に切る

煮干しなど

禁止材料・禁止条件について

故障の原因になります。

●かたいもの

うこん・氷砂糖・黒砂糖・生大豆・魚の骨、皮、頭　…など

均一にできません。

●ゆで卵・野菜のみじん切り

うまく粉砕できません。

●ピーナツなど油分の出るもの　　●昆布

カッターに材料が引っ掛かって回りません。

●レーズンなどの水分を抜いた果物類

●たくあん・肉類など繊維や筋の多いもの

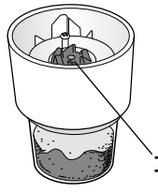
カッターが空回りします。

●水分を加えない野菜のペースト・肉のすり身

水分を加えると調理できます。

お願い

- ●各メニューの 1 回に作れる量を守ってください。
- ●空運転をしないでください。(故障の原因)
- ●使用中に回転が止まったときは、モーターの保護装置が働いています。(P.21) そのまま、繰り返し使用しないでください。(発煙・異臭、故障の原因)
- ●連続して使うときは 1 分ごとに、2分以上休ませてください。(故障の原因)
- ●スイッチを「切」にし、完全に回転が止まるまでミルコップから手を離さないでください。(コネクタ上、コネクタ下の摩耗の原因)



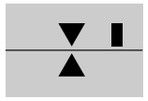
- ●乾物類の粉砕直後は、カッターが熱くなっているため注意してください。
- ●タンブラー・ミルパッキンの溝に粉などが入ったまま使わないでください。パッキンが外れやすくなります。
- ●ミルコップは冷凍庫に入れないでください。(コップのひび割れやコップふたの劣化の原因)
- ●コーヒー豆は、均等に挽けないため、おすすめできません。

粉砕する

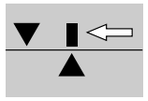
1 ミルコップに材料を入れ

ミルコップ台を締めて本体にセットする

③▲▼マークを合わせて置く

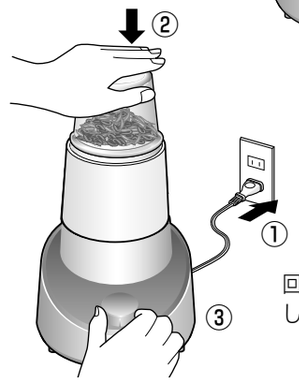


④止まるところまで回す
●カチッと音がするまで回す



2 電源プラグを差し込み

ミルコップを押さえながらスイッチを「高速」に合わせる

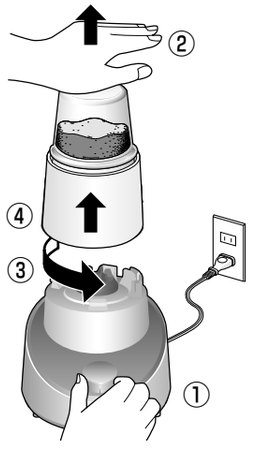


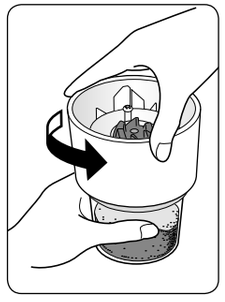
回転中はぐらつかないようにしっかりと押さえる。

3 スイッチを「切」にし

調理物を取り出す

②回転が止まってから手を離す





使用後は 電源プラグを抜く

お願い

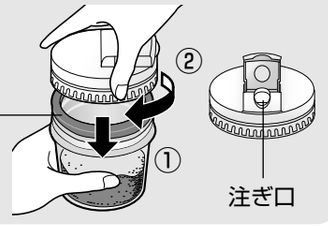
- ●異常音や振動が大きいと感じたら(P.22)を確認してください。

ミルコップふたを使うとき

- ●ミルコップを逆さにしたり斜めにすると、注ぎ口から調理物が漏れます。
- ●とろみのあるものは、注ぎ口から出にくいため、使わないでください。

●ミルコップふたの取り付け

タンブラー・ミルパッキンは外さない(調理物が漏れます。)



ドライメニュー

各１回量　●必ず記載量以下で作る。

乾燥わかめ

1 cm長さに切り

「高速」で10～60秒粉砕

（5～10 g）

ヨードが豊富で、体温の低下を防ぎます。
煮干し、青のりと混ぜてふりかけやお茶漬けに。

いり白ごま

「高速」で5～10秒粉砕

（10～20 g）

鉄分が豊富です。
貧血気味の方に。
白あえやおひたしに。

いり黒ごま

「高速」で5～10秒粉砕

（10～20 g）

鉄分が豊富です。
貧血気味の方に。
おひたしやジュースに。

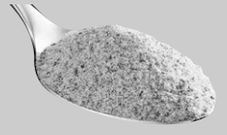
いり大豆（きな粉）

「高速」で30～60秒粉砕

（5～50 g）

「畑の肉」とも呼ばれ、良質なたんぱく質が豊富です。
きな粉もち、おはぎなどの和菓子に。

煮干し



頭と腹わたを取り除く
（大きいものは半分に切る）

だし　「高速」で30～60秒粉砕
ふりかけ　「高速」で10～30秒粉砕

（5～30 g）

骨をつくるカルシウムが豊富です。
みそ汁のだし、ふりかけに。

玄米・発芽玄米

「高速」で30～60秒粉砕

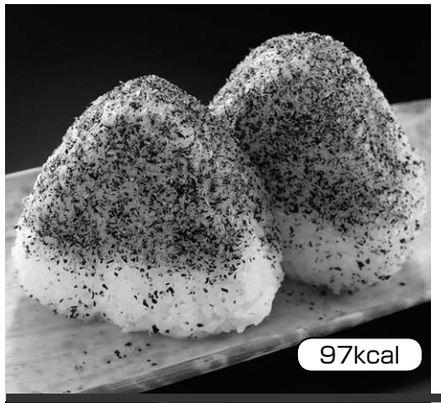
（5～20 g）

精白米よりビタミンB_1が豊富です。
スープに。

乾燥わかめ・いり白ごまを使って

いり大豆（きな粉）を使って

玄米を使って



97kcal

じゃこカレーふりかけ　１回分

ちりめんじゃこ…　10 g
乾燥わかめ　……　5 g
いり白ごま……　大さじ 1
砂糖　……　小さじ 1
カレー粉　…　小さじ 1/2

下ごしらえ

●ちりめんじゃこはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
●乾燥わかめは 1 cmの長さに切る。

すべての材料を「高速」で10～20秒粉砕

100kcal

えびふりかけ　１回分

ちりめんじゃこ……10 g
桜えび……　5 g
乾燥わかめ……　5 g
いり白ごま・青のり
　……　各大さじ 1

下ごしらえ

●ちりめんじゃこ、桜えびはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
●乾燥わかめは 1 cmの長さに切る。

すべての材料を「高速」で10～20秒粉砕

605kcal※

豆乳羹（かん）

（15 cm × 20 cmの角型１個分）
●エネルギー［kcal］は角型１個分の目安。

いり大豆……　適量
粉ゼラチン　……10 g
水……　70 mL
豆乳……　300 mL
生クリーム……　100 mL
黒みつ……　適量

※いり大豆、黒みつのエネルギー［kcal］は除く

いり大豆を「高速」で30～60秒粉砕

調理

①粉ゼラチンに水を加えて煮溶かす。
②豆乳、生クリーム、①をよく混ぜ合わせる。
③②を型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
④切れ目を入れ、スプーンですくい分ける。
⑤黒みつといり大豆（きな粉）をかける。

282kcal
（1人分94kcal）

玄米スープ

１回で約３人分の量を作ることができます
●エネルギー［kcal］は１回分（約３人分）の目安。

玄米（または発芽玄米）
　……20 g
牛乳……　300 mL
A　スープ……　200 mL
（固形スープ１個を湯で溶く）
塩・こしょう……　各少々

玄米を「高速」で30～60秒粉砕

調理

①なべに玄米、牛乳、**A**を加えて煮立てる。
②塩・こしょうを加えて味を調える。

牛乳の代わりに豆乳を使うと、ミネラルが豊富なスープになります。（牛乳が苦手な方にもおすすめです。）

ウェットメニュー

各１回量

- 必ず記載量以下で作る。
- 材料の記載順にミルに入れる。
- 空回りするときは、液体（小さじ１）を加える。
- ごまなどがミルコップの内側に付いたときは、いったんスイッチを切り、ミルを本体から外して上下に振る。
- エネルギー［kcal］は１回分の目安。

マヨネーズ

サラダ油
- 100 mLの場合：　918kcal
- 130 mLの場合：1167kcal

酢……大さじ１½
卵……１個
砂糖……小さじ1/2
塩・こしょう・練からし……各少々
サラダ油……100～130 mL

①サラダ油大さじ１と他の材料を「高速」で約５秒かくはんし、スイッチを切る。
②残りのサラダ油を３回に分けて加え、「高速」で約15～30秒ずつかくはんする。
- かためにする場合は、さらにサラダ油大さじ１を加えて「高速」で10～20秒かくはんする。（サラダ油を加えすぎると分離します。）

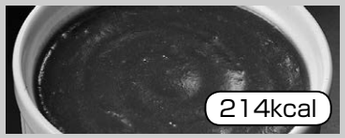
マヨネーズを作るときは、そのつどミルコップ・コップ台の水分・油分を洗ってよくふいてからかくはんしてください。
（水分・油分が残っているとうまくできません。）

トマトジャム

トマト……100 g（1 cm角に切る）
A
- 砂糖……50 g
- レモン汁……大さじ1/2

①トマトを「高速」で約２～３秒すりつぶす。
②なべに①を移し、Aを加える。
③かき混ぜながら、お好みのとろみがつくまで弱火で加熱する。

チリソース



「高速」で約35秒すりつぶす

酒・しょうゆ……各大さじ２
ごま油……小さじ２
トマトケチャップ……大さじ４
白ねぎ（1 cm角に切る）……10 g
赤とうがらし（種を取る）……１本
にんにく……1/2片
しょうが……５ g

イタリアンソース

「高速」で約25秒すりつぶす

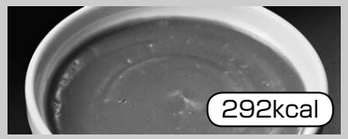
オリーブ油……大さじ２
酢……大さじ１
トマト60 g・たまねぎ15 g・セロリ15 g（それぞれ１ cm角に切る）
にんにく（薄く切る）……1/2片
塩・こしょう・砂糖……各少々

サーモンディップ

「高速」で約35秒すりつぶす

牛乳……大さじ３
レモン汁……小さじ１
絹とうふ……50 g
カッテージチーズ（ほぐして入れる）……50 g
スモークサーモン（1 cm幅に切る）……50 g
ディルなど好みのハーブ……適宜

ごまだれ



「高速」で約25秒すりつぶす

だし汁……大さじ３
しょうゆ……大さじ２
みりん……大さじ１
白ごま……大さじ４
砂糖……大さじ1/2

みそだれ

「高速」で約35秒すりつぶす

だし汁……大さじ２
酢・ごま油・みりん……各大さじ１
赤みそ……大さじ２
青ねぎ……少々

梅じそドレッシング（油なし）

「高速」で約25秒すりつぶす

だし汁……大さじ３
酒・みりん……各大さじ１
しょうゆ……大さじ1/2
梅干し（種を取る）……10 g
青じそ……３枚
白ごま……大さじ１

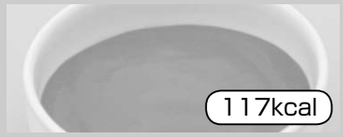
ほうれんそうごまあえペースト

いりごまを「高速」で約2～3秒すりつぶし、Aを加えてさらに約10秒すりつぶす

いり黒ごま……小さじ1/3
A
- ゆでたほうれんそう……40 g（1 cm長さに切る）
- だし汁……大さじ２

離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。

フルーツソース



「高速」で約15～20秒すりつぶす

白ワイン……大さじ２
マンゴー（2 cm大に切る）……150 g

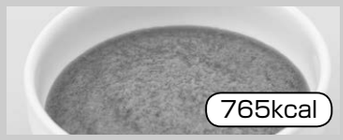
アボカドペースト

「高速」で約2～3秒すりつぶす

薄口しょうゆ……大さじ1/2
レモン汁……大さじ1/2
卵……中１個
アボカド……1/2個（70 g）
（種を取って、皮をむき、１ cm角に切る）

メモ
アボカドペーストは色が変わりやすいので、食べる直前に作ってください。

タプナード



「高速」で約35秒すりつぶす

エクストラバージンオリーブ油……70 g
オリーブ（種なし　４つに切る）……70 g
アンチョビ……2枚（5 g）
バジル（生）……5 g
にんにく（薄切り）……1片

白身魚のすりつぶし

「高速」で約25秒すりつぶす

だし汁……大さじ２
白身魚（切り身）……40 g（煮て、骨と皮を取り除く）

離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。

お手入れ

●電源プラグを抜いてから行う

お手入れするときは

- **各カッターやガラス製部品の取り扱いに注意する**
  欠けたりひび割れたものは使わない。
- **薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使う**
  ベンジン・シンナー・漂白剤・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わない。（表面を傷付けます。）
- **40 ℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない**（部品の変形や破損、故障の原因）
- **洗浄後は必ず水をきり、よく乾かす**（サビの発生するおそれ）

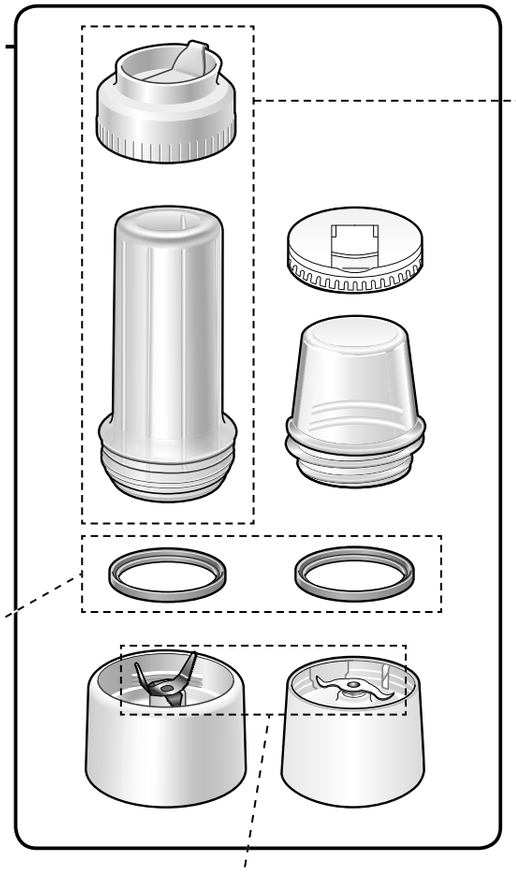
タンブラーミキサー・ミル

取り外してスポンジと付属のブラシで洗う

樹脂部品の変色について

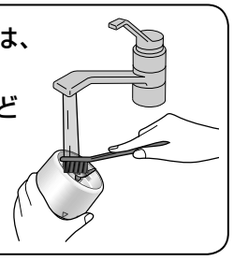
樹脂部品※は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色します。
スポンジで洗っても完全には取れませんが、使用上問題ありません。
使用後は早めにお手入れすると、比較的よく取れます。

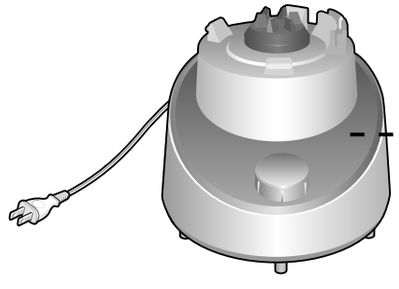
※ タンブラーコップ、タンブラーコップふた、タンブラーコップ台など



パッキンは外して洗う

カッターとその周囲は、手を切らないように注意して、ブラシなどで洗う





本体

よく絞ったふきんでふく

収納するときは

- **タンブラーコップ台には、タンブラーコップを取り付けて収納する**（けがを防ぐため）
- **充分に乾燥させ、ふたを開けて収納する**（パッキンのにおい移りが軽減されます）

薄めた台所用洗剤（中性）を入れたぬるま湯に浸してからやわらかいスポンジを使って洗う

- 洗ったあとは、よくすすいでから水分をきってください。
- タンブラーコップについて
  - 細長いため、柄の付いたスポンジで洗うことをおすすめします。
  - タンブラーコップふたパッキンが付いています。外して洗ってください。（乾いてから取り付けてください。）

取り外し

先の細いもの（つまようじなど）を使って、図のように、パッキンの先端を少し浮かせて取り外す

取り付け

①片側をツメの部分に**しっかり**入れ込む

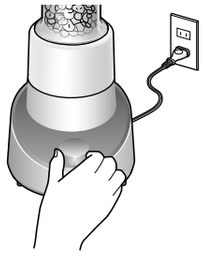
②反対側も同じように入れ込む

モーターの保護装置について

モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。次のようにして直してください。

- そのまま繰り返し運転しないでください。（発煙・異臭や故障の原因）

1 スイッチを「切」にする



2 材料を半分に減らす

- 2 分以上休ませる。

3 スイッチを「高速」または「低速」に合わせる

- 回らないときは、本体へセットしている部品をセットし直し、「切→高速」または「切→低速」を行う。

上記の処理をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

故障かな？（お問い合わせや修理を依頼される前にご確認ください。）

	症状	原因	直し方
タンブラーミキサー	空回りする	●氷が多すぎる（シェイク・フローズンドリンクなどの氷の量が多いもの） ●液体の量が少なすぎる	①いったんスイッチを「切」にし、完全に回転が止まってからタンブラーコップを本体から外す ②軽く振る ●液体の量を追加する
タンブラーミキサー・ミル	スイッチを入れても運転しない	●本体にタンブラーコップ台やミルコップ台が、本体に正しくセットされていない ●電源プラグが抜けている ●材料が引っ掛かっている	●セットする部品と本体の▼▲マークを合わせて置き、セットする部品を止まるところまで回す ●電源プラグを差し込む ●材料を全部取り出して入れ直す
	使用中に運転が止まる	●モーター保護装置が働いた • 禁止材料を入れている • 材料が多すぎる • 材料がかたい（かき氷など） • 異常音や振動が大きい	●「モーターの保護装置について」に従って直す（P.21） 禁止材料を入れている場合は禁止材料を取り除く
	調理物が漏れる	●タンブラーコップ、ミルコップの締め付けが緩んでいる ●タンブラー・ミルパッキン、タンブラーコップふたパッキンが付いていない ●タンブラー・ミルパッキンが切れている	●タンブラーコップ、ミルコップをしっかり締め付ける ●タンブラー・ミルパッキン、タンブラーコップふたパッキンを正しく付ける ●交換する
	異常音や振動が大きい	●材料が多すぎる ●タンブラーコップ台、ミルコップ台の締め付けが緩んでいる	●スイッチを「切」にし材料を減らす ●タンブラーコップ台、ミルコップ台をしっかり締め付ける

●運転中、「ピー」という音がすることがありますが異常ではありません。

消耗部品・別売部品について

販売店でお求めください。

■消耗部品　[2014年2月現在]

部品名	部品番号	希望小売価格
タンブラー・ミルパッキン	AMX0205-070	300円（税抜）
タンブラーコップふたパッキン	AVB36-242	200円（税抜）

■別売部品　[2014年2月現在]

部品名	部品番号	希望小売価格
ミルコップ完成品	AVA14-200-W0	3,000円（税抜）
ミルコップふた	AVA80-184-W	400円（税抜）

消耗部品・別売部品は販売店でお買い求めいただけます。パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

愛情点検　**長年ご使用のファイバーミキサーの点検を！**

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。 ●使用中に異常な回転音がする。 ●コップにひび割れなどができた。	事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理 などは
■まず、お買い求め先へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　話	（　　）　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」(P.22) でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	ファイバーミキサー
●品　番	MX-X100
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。
保証期間 ：お買い上げ日から本体1年間(ただしタンブラー・ミルパッキン、タンブラーコップふたパッキンは消耗品ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます)

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合は、ご要望により修理させていただきます。
※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料　診断・修理・調整・点検などの費用　※補修用性能部品の保有期間 6年
部品代　部品および補助材料代
出張料　技術者を派遣する費用

当社は、このファイバーミキサーの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

ご使用の回線(IP 電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
携帯・PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
携帯・PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青　森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山　梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0513

仕様

		タンブラーミキサー使用時	ミル使用時
電源		交流　100 V　50-60 Hz 共用	
消費電力		230 W （400 mL水負荷時）	130 W （無負荷時）
定格時間		連続 （4分間運転、2分間停止の繰り返し）	連続 （1分間運転、2分間停止の繰り返し）
回転数		低速：　8 800回／分 高速：12 300回／分 （400 mL水負荷時）	18 000 回／分 （無負荷時）
定格容量		400 mL	●ドライメニュー 50 g （いり大豆の場合） ●ウェットメニュー 約200 mL （ミルコップ2/3）
コード長さ		1.0 m	
大きさ（約）	幅	16.3 cm	16.3 cm
	奥行	21.4 cm	21.4 cm
	高さ	34.8 cm	26.4 cm
質量（約）		1.6 kg	1.8 kg

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

PC http://club.panasonic.jp/　携帯

※このサービスはWEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
携帯PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの
「87」と「340＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187　■FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256 - 5444　Osaka (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
携帯PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、
各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

1212

ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、
回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

パナソニック株式会社 ビューティ・リビング事業部
〒525－8555　滋賀県草津市野路東2丁目3番1－2号

© Panasonic Corporation 2013

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
（イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
（ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
（イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
（ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
（ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
（ヘ）本書のご添付がない場合
（ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
（チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
（ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※ お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
※ 保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

Panasonic

持込修理

ファイバーミキサー 保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
ご記入いただきました個人情報の利用目的は本書裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品　番	MX-X100
保証期間	お買い上げ日から **本体1年間** （ただし、タンブラー・ミルパッキン、タンブラーコップふたパッキンは除きます）
※ お買い上げ日	年　月　日
※ お客様	ご住所 お名前　**様** 電　話（　　）　－
※ 販売店	住所・販売店名 電話（　　）　－

見　本

パナソニック株式会社
ビューティ・リビング事業部
〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号 TEL（077）563-5211

ご販売店様へ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線